

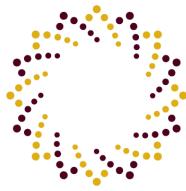
ROBERTO SAROTTO

"Currà" - Barbaresco DOCG Riserva

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata "Currà". Il Currà è un vino complesso, dal colore rosso granato. Al naso presenta spiccate note di rosa e violetta; al palato regala note di prugna, liquirizia, spezie e cioccolata. Pur essendo un vino di grande armonia, esprime la giusta forza necessaria che gli consente di essere accostato a pietanze quali carni saporite e piatti a base di selvaggina.

DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Currà Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	7 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270-300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre, inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo con successiva fermentazione per 10 giorni
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 - 15 mesi in botti di rovere, quindi ancora 6 mesi in inox, 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14-15% vol.
ACIDITA' TOTALE	5-5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	40.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

"Currà" - Barbaresco DOCG

Coming from a single vineyard named "Currà", this Barbaresco is a complex wine, whose nose has a distinctive hint of roses and violets. With its deep ruby red color, it has a refined and smooth taste and has a slight aroma of ripe plum, liquorice, spices and chocolate. Soft tannins give a particular sensation of sweetness and a long velvet finish. Excellent for serving with red meat courses and cheeses, but also as a sipping wine.

DENOMINATION	Barbaresco DOCG
COLOUR	ruby red with orange tints
GRAPE	100% Nebbiolo
ORIGIN	Currà Neive(CN)
SURFACE AREA	7 hectares
ASPECT & ALTITUDE	South, South West at 270-300 metres asl
SOIL	calcareous clay, marlstone
TRELLIS	guyot
PLANT DENSITY	5000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE	7000 kg
HARVEST DATE	end of September, beginning of October
VINIFICATION TECHNIQUES	cool maceration followed fermentation for 10 days
TYPE & LENGTH OF MATURATION	2 month in stainless steel, 14-15 month in oak casks, 6 month in stainless steel, 6 month in the bottle
ALCOHOL	14-15% vol.
TOTAL ACIDITY	5-5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR	0-3 g/l
AVERAGE YEARLY PRODUCTION	40.000 bottles

